

IN ROOM DINING

Tilaathan huoneeseen tarjottavan menun viimeistään edellisenä iltana klo 18 mennessä

grandcentralhelsinki@scandichotels.com.

Menu on saatavilla huoneisiin Superior Plus, Junior Suite ja Master Suite, sillä näissä huoneissa on pöytä, jonka ääressä voit syödä. Voit valita ajan, jolloin menu tuodaan huoneeseen: klo 18.00, 19.00 tai 20.00 – annokset tuodaan noin 30 min sisällä. Hinnat sisältävät toimituksen huoneeseen.

Please order the In Room Dining menu at least previous day until 6 pm

grandcentralhelsinki@scandichotels.com

Menu is available to the rooms Superior Plus, Junior Suite and Master Suite, because of the table in those rooms. Please choose the room service time: 6 pm, 7 pm or 8 pm – the menu will be served in 30 minutes. Room service fee is included in the price.

APERITIIVI / APERITIF

Mini Martini Grand Vesper

9,00 €

BRASSERIE MENU

Ankankoipisalaatti, hunajapaahdettuja saksanpähkinöitä ja portviini-päärynää (L, G)

Duck confit salad, honey toasted walnuts and port wine poached pear (L, G)

Rieslingissä haudutettua kuhaa Florentine, lehtipinaattia, sitruuna-perunaterriniä ja Mornay-kastiketta (L)

Pikeperch Florentine poached in riesling, spinach, potato terrine with lemon, sauce Mornay (L)

Crème brûlée, vadelmaa ja madeleineleivos (L)

Crème brûlée, raspberries and madeleine (L)

46,00 €

Viinisuositus / Wine recommendation: Louis Jadot Chablis 67,00 €/75 cl



CLASSICS MENU

Toast Skagen (L)
Toast Skagen (L)

Grillattu entrecôte, béarnaisekastiketta, tomaatti-punasipulisalaattia ja ranskalaisia perunoita (L, G)
Grilled entrecôte, béarnaise sauce, tomato and red onion salad, French fries (L, G)

Oopperakakku (L)
Opera cake (L)

53,00 €

Viinisuositus / Wine recommendation: Chateau du Trignon Côtes du Rhone 67,00 €/75 cl

SEASONAL VEGETARIAN MENU

Saatavana myös vegaanisena / Vegan menu available

Kasvisantipasti, marinoituja kasviksia ja oliiveja, hummusta ja grillattua leipää, balsamicoherkkusieniä
Vegetable antipasti, marinated vegetables and olives, hummus and grilled bread, mushrooms flavored with balsamic vinegar

Punajuuririsottoa, vuohenjuustoa ja hunajapaahdettuja saksanpähkinöitä (G)
Beetroot risotto, goat cheese and honey toasted walnuts (G)

Hedelmiä Grand Marnier (L, G)
Grand Marnier marinated fruits (L, G)

39,00 €

Viinisuositus / Wine recommendation: Secret de Lúnes Pinot Noir 58,50 €/75 cl

